

SANGIOVESE N.



Costitutore

CRA-VIC Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli, AMPELOS;
Azienda Agricola Vivai Viti Bianchi Carla;
Azienda Agricola Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Bagno a Ripoli (FI)

I-CRA VIC BC
SF 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. CRA per la Viticoltura (AR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2007 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** meno compatto e di minor peso (*)
- ✓ Contenuto superiore in polifenoli e antociani totali delle bucce; minor contributo dei tannini da parte dei vinaccioli
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività contenuta

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo allungato, con un'ala molto evidente, con peduncolo lignificato
- ✶ Acino medio, rotondo, uniforme, di colore blu-nero



(*) Rispetto al clone di riferimento R10

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,00

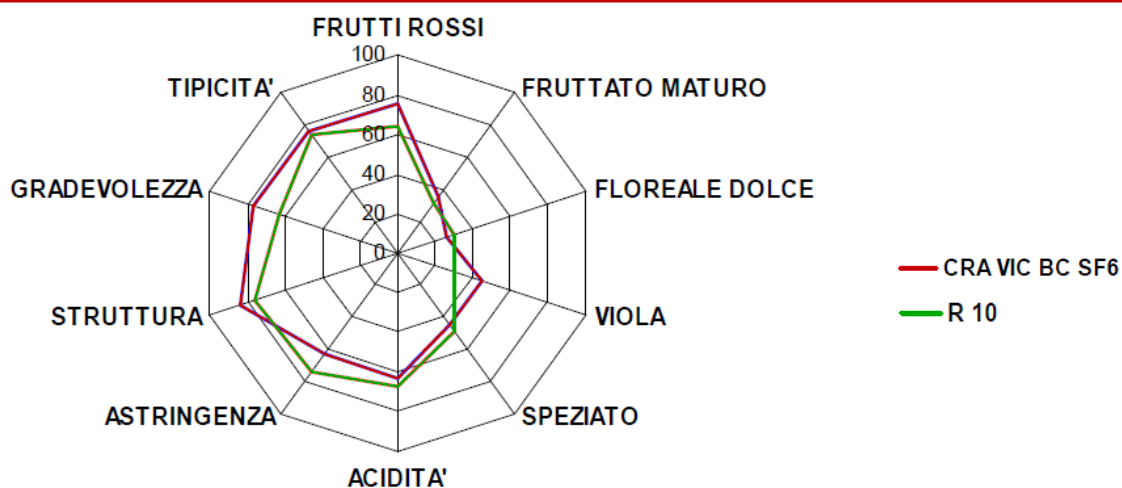
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,27
Numero grappoli/ceppo	9
Peso medio grappolo (g)	254
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	690
Indice di Ravaz	3,23

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,9
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	5,81
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	217,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.130,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con buona tonalità; l'odore è di frutti rossi, floreale (viola) e speziato; al sapore si presenta morbido, con buon corpo e moderata acidità, armonico e poco tannico.

(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009